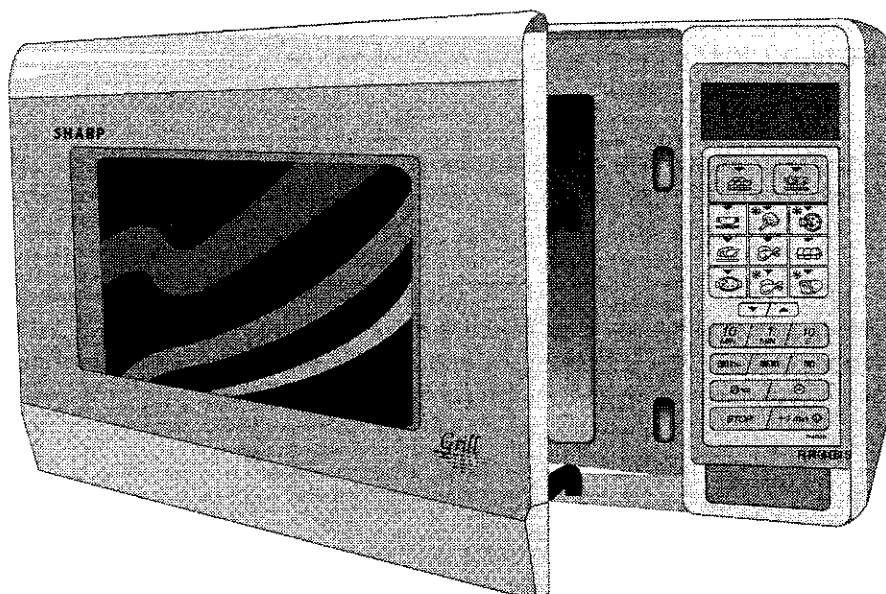


# SHARP

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL

FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL / MAGNETRONOVEN MET GRILL

FORNO A MICROONDE CON GRIGLIA / HORNO DE MICROONDAS CON PARRILLA



## R-4G55(B)/(W)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

<b>D</b>	<b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite <b>1/D-1</b>
<b>F</b>	<b>MODE D'EMPLOI</b> Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page <b>16/F-1</b>
<b>NL</b>	<b>GEBRUIKSAANWIJZING</b> Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde <b>31/NL-1</b>
<b>I</b>	<b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina <b>46/I-1</b>
<b>E</b>	<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página <b>61/E-1</b>

**1000W(IEC 705)**

<b>S.U.K.M. PLANNING</b>	
APPROVAL	EVALUATION
<i>MC</i>	<i>DBrooks</i>

9 11 93

D	<b>Achtung:</b> Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.	Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.
F	<b>Avertissement:</b> Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.	Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.
NL	<b>Waarschuwing:</b> Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.	Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.
I	<b>Avvertenza:</b> La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.	Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.
E	<b>Advertencia:</b> Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.	Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.  
2) ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA276WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D	<b>INHALT</b> WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ..... D-1 AUFSTELLANWEISUNGEN ..... D-3 ZUBEHÖR ..... D-3 BEZEICHNUNG DER BAUTEILE ..... D-4 VOR INBETRIEBNAHME ..... D-5 MANUELLER BETRIEB ..... D-6 AUTOMATIKPROGRAMME ..... D-8 ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN ..... D-13 REINIGUNG UND PFLEGE ..... D-15 FUNKTIONSPRÜFUNG ..... D-15 TECHNISCHE DATEN ..... D-15		
F	<b>TABLE DES MATIERES</b> INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE ..... F-1 INSTALLATION ..... F-3 ACCESSOIRES ..... F-3 LES ORGANES ..... F-4 MISE EN SERVICE ..... F-5 FONCTIONNEMENT MANUEL ..... F-6 FONCTIONS AUTOMATIQUES ..... F-8 AUTRES FONCTIONS ..... F-13 ENTRETIEN ET NETTOYAGE ..... F-15 AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR ..... F-15 FICHE TECHNIQUE ..... F-15		
NL	<b>INHOUDSOPGAVE</b> BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN ..... NL-1 INSTALLATIE ..... NL-3 TOEBEHOREN ..... NL-3 NAMEN VAN ONDERDELEN ..... NL-4 ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN ..... NL-5 BEDIENING MET DE HAND ..... NL-6		
		I	<b>INDICE</b> ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA ..... I-1 INSTALLAZIONE ..... I-3 ACCESSORI ..... I-3 NOME DELLE PARTI ..... I-4 PRIMA DI USARE IL FORNO ..... I-5 OPERAZIONI MANUALI ..... I-6 OPERAZIONI AUTOMATICHE ..... I-8 ALTRE CARATTERISTICHE CONVENIENTI ..... I-13 MANUTENZIONE E PULIZIA ..... I-15 DIAGNOSTICA ..... I-15 DATI TECNICI ..... I-15
		E	<b>INDICE</b> MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD ..... E-1 INSTALACION ..... E-3 ACCESORIOS ..... E-3 NOMBRE DE LAS PIEZAS ..... E-4 ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO ..... E-5 OPERACIONES MANUALES ..... E-6 OPERACIONES AUTOMATICAS ..... E-8 OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES ..... E-13 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ..... E-15 LOCALIZACION DE AVERIAS ..... E-15 ESPECIFICACIONES ..... E-15

# REINIGUNG UND PFLEGE

**VORSICHT!**  
KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERENDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

## Außen

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

## Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld außer Betrieb zu setzen.

Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

## Innen

- 1 Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzun-

gen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.

- 2 Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
- 3 Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

## Drehteller und Drehteller-Träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

## Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

## Niedriger Rost und hoher Rost

Diese Roste mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinene geeignet.

# FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

## 1. Stromversorgung

Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.

## 2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Gerätetür?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

## 3. Einen Meßbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät stellen und die Tür schließen.

Die Garraumlampe sollte erlöschen, wenn die Tür geschlossen wird. Das Geräte für eine Minute auf der Leistungsstufe HIGH (100%) programmieren und den Betrieb starten.

Leuchtet die Lampe?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Dreht sich der Drehteller?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

**HINWEIS:** Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.

Arbeitet die Lüftung?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)

Ertönt der Signalton und erlischt das Gar-Symbol nach 1 Minute?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Ist das Wasser im Becher nach dem obigen Vorgang warm?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

## 4. Den Becher entnehmen und das Gerät für 3 Minuten auf GRILL Betrieb programmieren.

Wird nach 3 Minuten das Grill-Heizelement rot?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

# TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:

220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom

Sicherung/Sicherungsautomat:

Mindestens 16 A

Leistungsaufnahme: Mikrowelle:

1,75 KW

Grill:

1,25KW

Kombi:

2,95KW

Leistungsabgabe: Mikrowelle:

1000 W (IEC 705)

Grill-Heizelement:

1200W (600W x 2)

Mikrowellenfrequenz:

2450 MHz

Außenabmessungen:

520mm(B) x 305mm(H) x 413mm(T)

Garraumabmessungen:

342mm(B) x 193mm(H) x 368mm(T)

Garrauminhalt:

24 Liter

Drehteller:

Ø 325 mm

Gewicht:

ca. 18 kg

Garraumlampe:

25 W/220-230 V

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

## AVERTISSEMENT

### *Pour éviter tout danger d'incendie*

1. Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.
2. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le cadre EBR-4500(B)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions d'installation du cadre, ou demandez au revendeur comment procéder. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sûreté et la qualité du produit.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. La tension d'alimentation doit être égale à 220-230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
5. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.
10. N'utilisez que des recipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utilisez des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
12. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
15. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
16. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

### *Pour éviter toute blessure*

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
  - (1) La porte n'est pas voilée.
  - (2) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
  - (3) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
  - (4) La cavité du four n'est pas cabossée.
  - (5) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Evitez les accumulations de graisse sur le joint de porte et la surface de contact du joint.
6. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

### ***Pour éviter toute secousse électrique***

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

### ***Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine***

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Mettez l'eau à bouillir dans un récipient à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Nous vous conseillons d'introduire une tige en verre, ou un ustensile similaire, dans le liquide de manière à éviter son ébullition soudaine qui pourrait entraîner des éclaboussures.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
4. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

### ***Pour éviter toute brûlure***

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
4. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
5. Remuez les aliments et le contenu du récipient et vérifiez leur température avant de les servir à un bébé, un jeune enfant ou une personne âgée de façon à éviter toute brûlure interne.
6. Etant donné que la température de la porte du four peut atteindre une valeur élevée pendant la cuisson d'un aliment, posez le four sur une surface telle que la partie inférieure du four se trouve au moins à 85cm du sol. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four de façon qu'ils ne se brûlent pas.
7. Etant donné que la température de la porte du four, de sa carrosserie extérieure, de son panneau arrière, de sa cavité, de ses ouïes de ventilation, de ses accessoires et des plats peut être très élevée et pendant le fonctionnement du gril et la cuisson combinée ne touchez pas ces pièces. Attendez qu'elles soient refroidies avant de les nettoyer.

### ***Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants***

1. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
2. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

### ***Autres avertissements***

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

## ATTENTION

- Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. Pour éviter de casser le plateau tournant:
  - (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
  - (b) Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant.
  - (c) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(d) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

6. N'utilisez aucun récipient en matière plastique si le four est encore chaud en raison de l'utilisation du gril, car ils peuvent fondre. Vous ne devez pas utiliser un récipient en matière plastique si vous employez le gril ou la cuisson combinée, à moins que le fabricant du récipient n'ait précisé que ce récipient convient pour cet usage.
7. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

## REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien autorisé.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'observation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

## INSTALLATION

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et

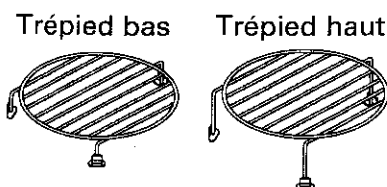
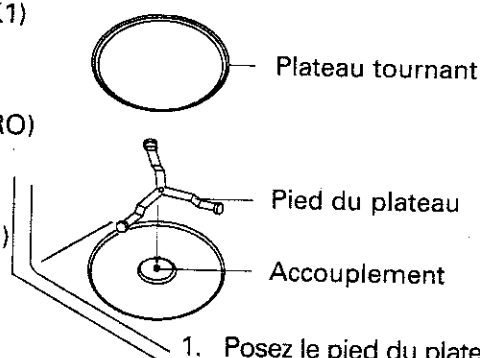
plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

- 4) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

## ACCESSOIRES

Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Plateau tournant (NTNT-A053WREO)
- Pied du plateau (FROLPA063WRK1)
- Trépied haut (FAMI-A072WRK1)
- Trépied bas (FAMI-A073WRK1)
- Livre de recette (TCADCA494WRR0)
- Brochure sur le gril (TCADCA498WRR0)
- Mode d'emploi (TINS-A393WRR0)
- L'étiquette du menu R-4G55(B)H (TLABMA356WRR0)
- R-4G55(W)H (TLABMA357WRR0)



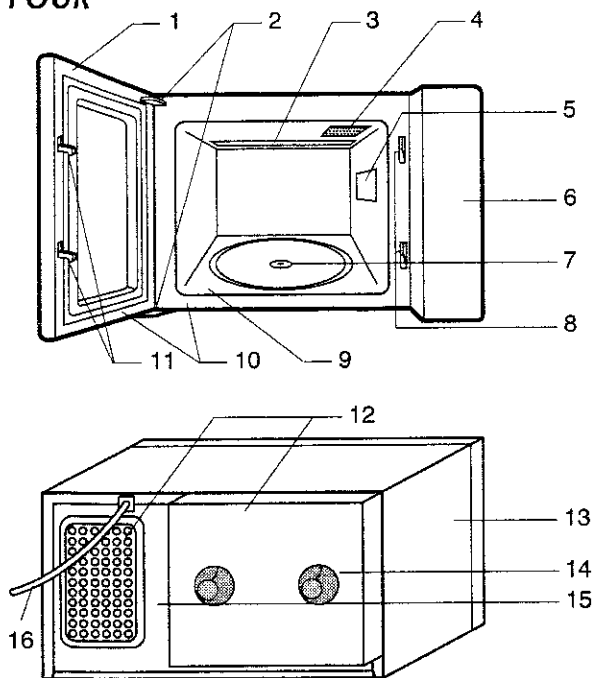
1. Posez le pied du plateau sur la sole de la cavité du four.
2. Puis posez le plateau tournant dessus en tenant compte de l'accouplement.

### REMARQUES:

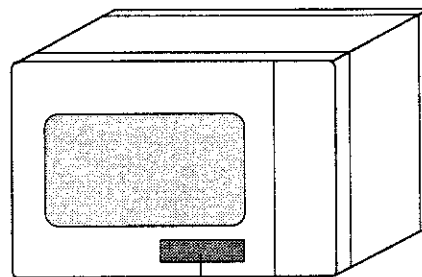
- Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces trois types d'informations: nom des pièces, numéro des pièces et nom du modèle.
- Le numéro des pièces est imprimé entre parenthèses après le nom des pièces et le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

# LES ORGANES

## FOUR



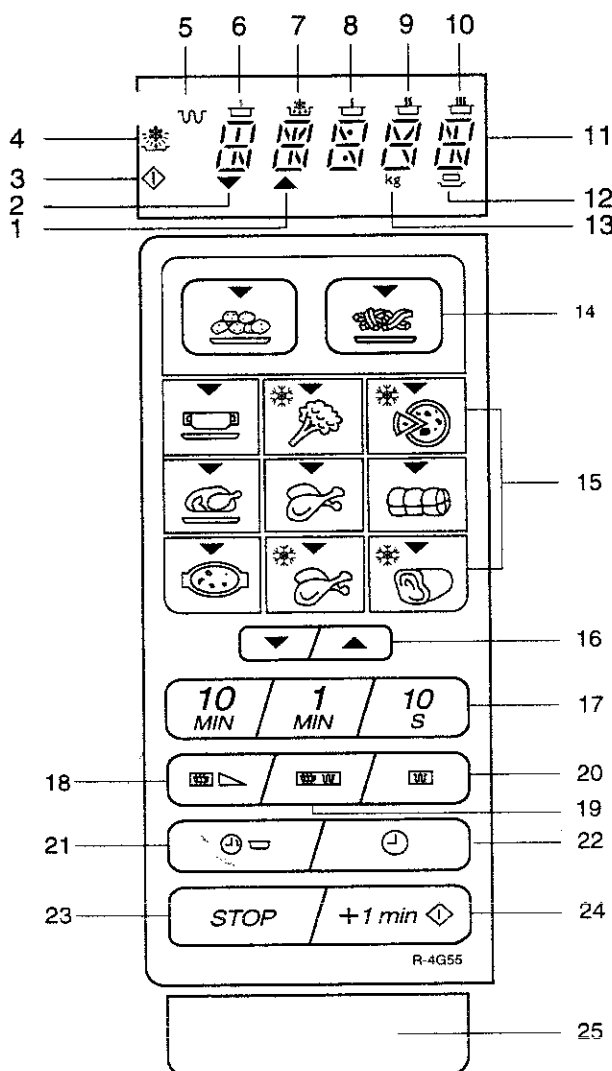
- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1 Porte                              | 9 Cavité du four                                 |
| 2 Charnières                         | 10 Joint de porte et surface de contact du joint |
| 3 élément chauffant du gril          | 11 Ouvertures des verrous de la porte            |
| 4 éclairage du four                  | 12 Ouvertures de ventilation                     |
| 5 Cadre du répartiteur d'ondes       | 13 Partie extérieure                             |
| 6 Tableau de commande                | 14 Panneau                                       |
| 7 Accouplement                       | 15 Partie arrière                                |
| 8 Ouvertures des verrous de la porte | 16 Cordon d'alimentation de la porte             |



L'étiquette du menu

L'étiquette du menu n'est pas collée. Cette étiquette fait partie des accessoires du four et elle doit être collée dans le coin droit et inférieur sur la face externe de la porte du four. Si vous la collez à un autre endroit, elle pourra se détacher en raison de la chaleur produite.

## TABLEAU DE COMMANDE A TOUCHES A EFFLEUREMENT



## TABLEAU DE COMMANDE ET TEMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1. Témoin PLUS
2. Témoin MOINS
3. Cuisson en cours  
Cet indicateur de cuisson montre l'état de cuisson des aliments en cours.
4. D congelation simple
5. Témoin du gril
6. FAIBLE
7. MOYEN-FAIBLE
8. MOYEN
9. MOYEN-FORT
10. FORT
11. Affichage numérique
12. Témoin de PORTION
13. Témoin de POIDS

Indicateur de niveau de puissance

## TOUCHES D'OPERATION

14. Touche POMME DE TERRE
15. Touche ACTION INSTANTANÉE
16. Touches PLUS (▲)/MOINS (▼)
17. Touches de réglage des TEMPS
18. Touche REGLAGE DE PUISSANCE
19. Touche CUISSON COMBINÉE
20. Touche GRIL
21. Touche MINUTERIE/PAUSE
22. Touche DEPART DIFFÈRE
23. Touche ARRÊT
24. Touche MINUTE PLUS/DEPART
25. Bouton d'ouverture de la porte

# MISE EN SERVICE

1) Branchez le cordon d'alimentation.

\* L'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants.

2) Appuyez sur la touche ARRÊT () .



\*L'affichage indique **: :** .

3) Réglez l'horloge comme suit.

## REGLAGE DE L'HORLOGE

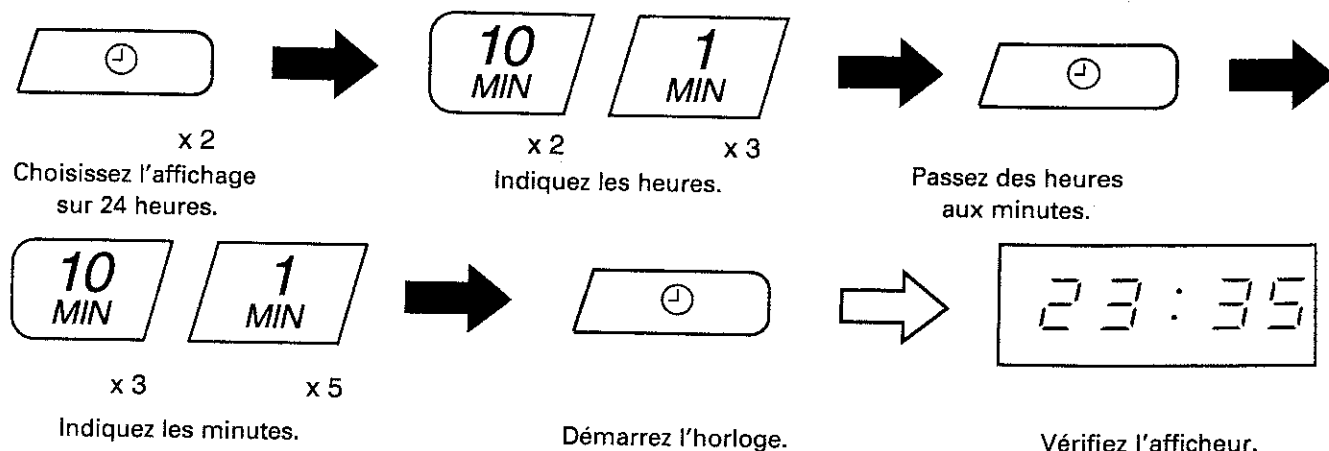
L'horloge a deux modes d'affichage: sur 12 heures ou sur 24 heures.

**Exemple:** 5 heures de l'après-midi


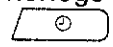
- I.  x 1: Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.
- II.  x 2: Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.

Horloge	Affichage
Affichage sur 12 heures (12H)	5:00
Affichage sur 24 heures (24H)	17:00

**Exemple:** Pour régler l'horloge sur 11 heures 35 minutes du soir, avec l'affichage sur 24 heures.




### REMARQUES:

- Appuyez sur la touche ARRÊT () si vous faites une erreur au cours de la programmation.
- Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou sur minuterie, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche HORLOGE (). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
- Si le four a été débranché, l'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.
- Lorsque vous voulez remettre l'horloge à l'heure, suivez de nouveau le tableau mentionné ci-dessus.

### UTILISATION DE LA TOUCHE ARRÊT

La touche ARRÊT () sert à:







- Effacer une erreur en cours de programmation.
- Annuler le temps de cuisson programmé.
- Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.
- Annuler un programme de cuisson en cours (appuyez sur la touche  à deux reprises).

# FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure. Cependant, si l'horloge n'est pas réglée, l'affichage apparaîtra sur l'écran.

## CUISSON PAR MICRO-ONDES

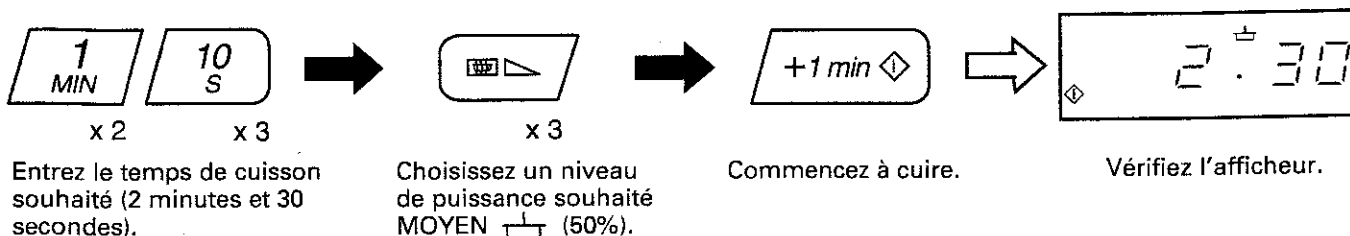
Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

APPELLATION			REGIME DE PUISSANCE	WATTS
	FORT	(HIGH)	100%	1000
	MOYEN-FORT	(MEDIUM HIGH)	70%	700
	MOYEN	(MEDIUM)	50%	500
	MOYEN-FAIBLE	(MEDIUM LOW)	30%	300
	FAIBLE	(LOW)	10%	100
	PAUSE	(HOLD)	0%	0

### REMARQUES:

Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau atteint. Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau FORT (100%) qui est automatiquement sélectionné.

**Exemple:** Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à allure MOYENNE (50%).

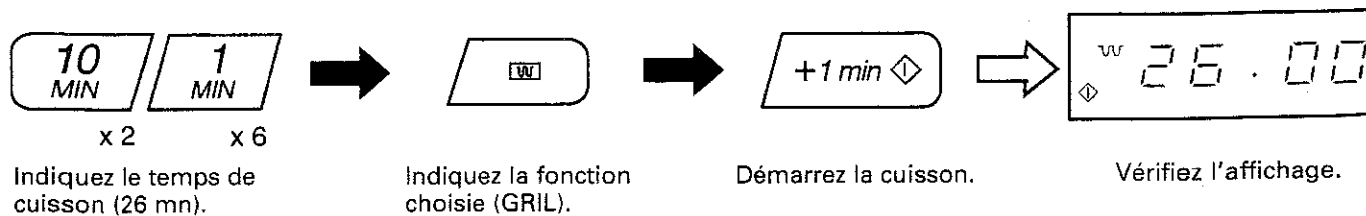


### REMARQUES:

L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ( ); le compte à rebours reprend.

## CUISSON AU GRIL

**Exemple:** Cuire 800g de biftek pendant 26 minutes en mode GRIL. Retourner la viande aux 2/3 du temps de cuisson.



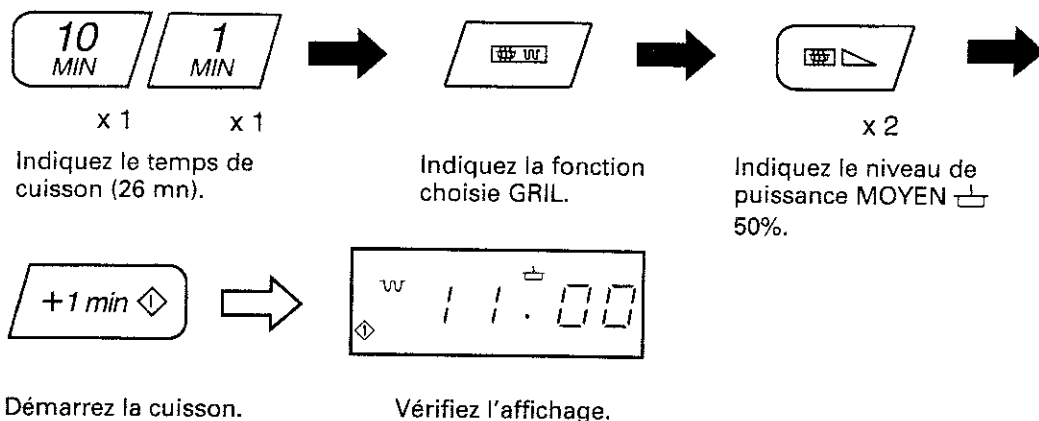
### REMARQUE:

Dans ce cas, on recommande d'utiliser le trépied haut.


## CUISSON COMBINEE

Ce four permet la cuisson par utilisation combinée des micro-ondes et du gril. Le temps de cuisson total est, en général, plus court que la somme des temps de cuisson individuels.

**Exemple:** Cuire 200g de cuisse de poulet pendant 11 minutes en CUISSON COMBINEE, à 50% de la puissance micro-ondes. Retourner la cuisse de poulet aux 2/3 temps de cuisson.





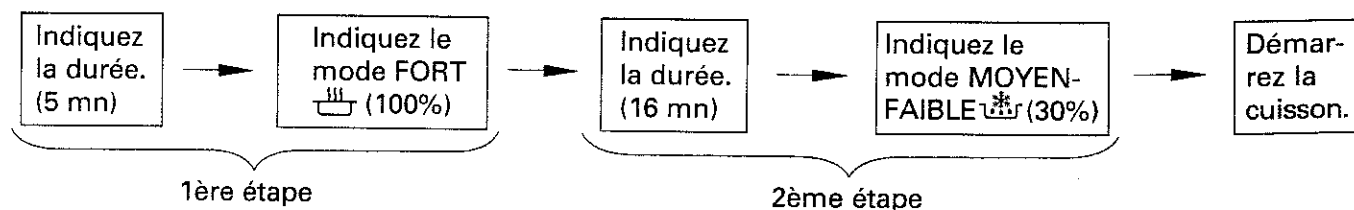
### REMARQUE:

Si vous omettez la troisième étape de la marche à suivre ci-dessous (réglage de la puissance micro-ondes), il y a sélection automatique de niveau FAIBLE (  ) 10%.



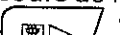
## SEQUENCE DE CUISSONS

Une séquence comprenant 3 étapes qui se composent d'une indication manuelle du temps et du mode, peut être définie.

**Exemple:** Cuire du riz pendant 5 minutes avec FORT  (100%) puis pendant 16 minutes avec MOYEN-FAIBLE  (30%).



### REMARQUES:

1. La fonction PAUSE (  ) ne peut pas être utilisée au cours de la première étape.
2. Pour choisir le niveau FORT  (100%) au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE (  ).
3. En mode GRIL ou CUISSON COMBINÉE, le nombre d'étapes de cuisson est de deux au maximum.

# FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Les touches ACTION INSTANTANEE déterminent automatiquement le niveau de puissance micro-ondes et le temps de cuisson.

Vous disposez de deux touches POMME DE TERRE et de neuf touches ACTION INSTANTANEE. Ce que vous devez savoir avant d'utiliser des fonctions automatiques:

## 1. Indication du poids

- Le poids des aliments peut être indiqué en appuyant sur une touche POMME DE TERRE ou sur une touche ACTION INSTANTANEE. Au nombre de pression sur une touche correspond un poids d'aliment à cuire. Le mode opératoire pour indiquer le poids est donné dans le tableau ACTION INSTANTANEE.
- N'indiquez que le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.

## 2. Temps de cuisson

Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Si vous désirez cuire les aliments pendant un temps différent du temps programmé pour le fonctionnement automatique, appuyez sur la touche PLUS (▲) ou MOINS (▼). (Reportez-vous à la page F-13 pour plus de détails.)

## 3. Pour protéger les enfants contre un mauvais usage, il faut appuyer sur les touches POMMES DE TERRE et ACTION INSTANTANEE immédiatement après l'action précédent.

## 4. Message d'affichage

Procédez à ce qui suit lorsque ces messages s'affichent.

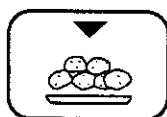
Message	Signal d'alarme	Actions
TURN OVER	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, retournez les aliments puis refermez la porte.
STIR	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, remuez les aliments puis refermez la porte.
STIR STAND	"bip"	Remuez les aliments et laissez-les reposer. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND COVER	"bip"	Laissez les aliments reposer enveloppés dans une feuille de papier aluminium. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
PRESS START		Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ( +1 min ⬢ ).

## Touches POMMES DE TERRE



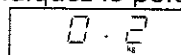
Les touches POMME DE TERRE permettent de bouillir des pommes de terre, de cuire des pommes de terre en robe des champs et de cuire des pommes de terre frites. Pour indiquer le poids, appuyez une fois sur une touche POMME DE TERRE pour chaque 100 grammes de pomme de terre.

**Exemple:** Pour bouillir 200g de pommes de terre.

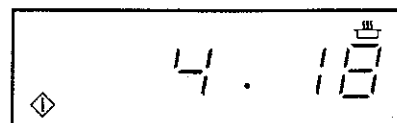


x 2

Choisissez le menu  
POMME DE TERRE et  
indiquez le poids.





s'affiche.



Deux secondes plus tard, le  
four se met en service.

## TABLEAU POMME DE TERRE

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx.	Procédure
 Pommes de terre bouillies, Pommes de terre en robe des champs 100 à 800g (Bol + Couvercle)	100g	20°C	<p><u>Pommes de terre bouillies:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pelez les pommes de terre et, si nécessaire, coupez-les en morceaux de même taille.</li> <li>- Placez-les dans un bol.</li> <li>- Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100g) et un peu de sel.</li> <li>- Couvrez le bol.</li> <li>- Lorsque le signal sonore se fait entendre remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>- Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.</li> </ul> <p><u>Pommes de terre en robe des champs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisissez des pommes de terre de même taille et lavez-les.</li> <li>- Placez les pommes de terre dans un bol, ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100g) et un peu de sel.</li> <li>- Couvrez le bol.</li> <li>- Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>- Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.</li> </ul>
 Pommes de terre frites 200g à 400g Plat en porcelaine + trépied haut).	100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortez les pommes de terre frites surgelées de leur emballage et placez-les dans un plat en porcelaine.</li> <li>- Posez le plat sur le trépied supérieur.</li> <li>- Pour cuire des pommes-alumettes, appuyez sur la touche MOINS (▼) avant d'appuyer sur la touche POMMES DE TERRE.</li> <li>- Lorsque le signal sonore se fait entendre retournez les pommes de terre frites.</li> <li>- Lorsque la cuisson est terminée, placez les pommes de terre frites dans un plat de service. (Il est inutile de laisser reposer).</li> <li>- Salez selon votre goût.</li> </ul> <p><b>REMARQUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La température du plat s'élève considérablement pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, saisissez le plat au moyen d'un porte-récipient.</li> </ul>

## ACTION INSTANTANEE



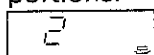
Les touches ACTION INSTANTANEE déterminent automatiquement le niveau de puissance micro-ondes et le temps de cuisson.

**Exemple:** Supposons que vous souhaitiez réchauffer 2 tasses de potage (une tasse contient environ 200ml).

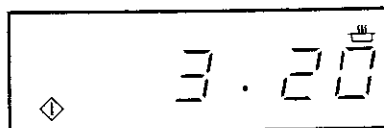


x 2

Choisissez le menu ACTION INSTANTANEE et indiquez le nombre de tasses ou de portions.






s'affiche.



Deux secondes plus tard, le four se met en service.





## TABLEAU ACTION INSTANTANEE



Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx.	Procédure	Menus conseillés
 Soupes Potée 1-4 tasses (200 ml par tasse) (Tasses + film plastique pour cuisson par micro-ondes ou couvercle)	200ml	20°C * Température de la pièce	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Placez les tasses sur le plateau tournant, mais pas au centre.</li> <li>- Couvrez la soupe avec un film plastique pour cuisson par micro-ondes ou un couvercle.</li> <li>- Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.</li> </ul>	
 Légumes congelés (0,1-0,6 kg) (Bol + Couvercle)	100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajoutez 1-3 cuillères à soupe d'eau.</li> <li>- Couvrez le bol.</li> <li>- Lorsque vous entendez le signal, remuez et couvrez à nouveau.</li> </ul> <p><b>REMARQUE:</b> Pour cuire des légumes congelés formant un bloc, appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche ACTION INSTANTANEE.</p>	
 Pizza surgelée (0,2-0,5 kg) (Trépied haut).	100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortez la pizza surgelée de son emballage.</li> <li>- Posez-la sur le trépied haut.</li> <li>- Après la cuisson, laissez-la reposer pendant environ 1 à 2 minutes.</li> </ul>	

### REMARQUE:

Soupes et potée

\*Si la température initiale de l'aliment est de 5 °C (± 2 °C) - température de l'intérieur de réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche ACTION INSTANTANEE.

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx.	Procédure	Menus conseillés
 Poulet rôti (0,9-2,0 kg)  Ingrédients pour un poulet de 1 kg: 1/2 cuillère à soupe de sel et de poivre 1 cuillère à soupe de paprika doux 2 cuillères à soupe d'huile	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le poulet.</li> <li>- Posez le poulet sur le trépied bas, la poitrine tournée vers le bas.</li> <li>- Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments.</li> <li>- Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 3 minutes.</li> </ul>	Poulet farci rôti.
 Cuisses de poulet 0,2-0,8 kg. (Trépied haut)  Ingrédients pour 1 kg de cuisses de poulet (4 à 5 cuisses): 20-30 g de beurre Sel 1 cuillère à soupe de paprika doux 1 cuillère à soupe de romarin	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faites fondre le beurre et mélangez-le aux autres ingrédients. Étendez-le sur le poulet.</li> <li>- Disposez les cuisses de poulet sur le trépied haut avec les pilons tournés vers le centre.</li> <li>- Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments.</li> <li>- Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 3 minutes.</li> </ul>	Cuisses de poulet.
 Rôti de porc 0,6-2,0 kg (Trépied bas)  Ingrédients pour 1kg de porc, 1 gousse d'ail écrasé 2 cuillères à soupe d'huile 1 cuillère à soupe de paprika doux romarin	100g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il est préférable d'utiliser du porc maigre.</li> <li>- Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc.</li> <li>- Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments.</li> <li>- Après la cuisson, laissez les aliments reposer enveloppés dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 minutes.</li> </ul>	Rôti de porc roulé maigre
 Gratin (0,5-1,5kg) (Plat oval à gratin) (Trépied bas)	100g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparez le gratin en vous référant à la brochure sur le gril qui accompagne le four.</li> <li>- Après la cuisson, couvrez et laissez les aliments reposer pendant 5 à 10 minutes.</li> </ul>	Gratin de pâtes aux courgettes

Aliments/quantités (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx.	Procédure	Menus conseillés
 Décongélation simple 1 Volaille 0,9-2,0kg.	(Reportez-vous à la note ci-dessous) 100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retournez une assiette, posez-la sur le plateau tournant et placez la volaille sur cette assiette.</li> <li>- Lorsque vous entendez le signal, retournez.</li> <li>- Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>- Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier d'aluminium pendant environ 30 à 90 minutes, jusqu'à décongélation totale.</li> </ul>	
Cuisses de poulet 0,2-1,0kg.	(Reportez-vous à la note ci-dessous) 100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déposez les cuisses de poulet sur un plat.</li> <li>- Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions.</li> <li>- Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>- Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à décongélation totale.</li> </ul>	
Steaks, Côtelettes 0,2-1,0 kg (environ 1,5 à 2cm d'épaisseur)	(Reportez-vous à la note ci-dessous) 100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déposez une seule couche d'aliments sur un plat, de manière que la partie la plus mince soit tournée vers le centre. Si les aliments sont collés, tentez de les séparer.</li> <li>- Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions.</li> <li>- Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>- Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à décongélation totale.</li> </ul>	
 Décongélation simple 2 Rôti de viande (0,6-2,0 kg)	(Reportez-vous à la note ci-dessous) 100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retournez une petite assiette, posez-la sur le plateau tournant et placez la viande sur cette assiette.</li> <li>- Lorsque vous entendez le signal, retournez.</li> <li>- Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>- Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 30 à 90 minutes, jusqu'à décongélation totale.</li> </ul>	

#### REMARQUES:

Décongélation simple:

- 1 Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
- 2 Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de petites feuilles de papier aluminium.
- 3 La volaille et la viande doivent être traités immédiatement après la décongélation.
- 4 Places les aliments dans le four, comme indiqué.



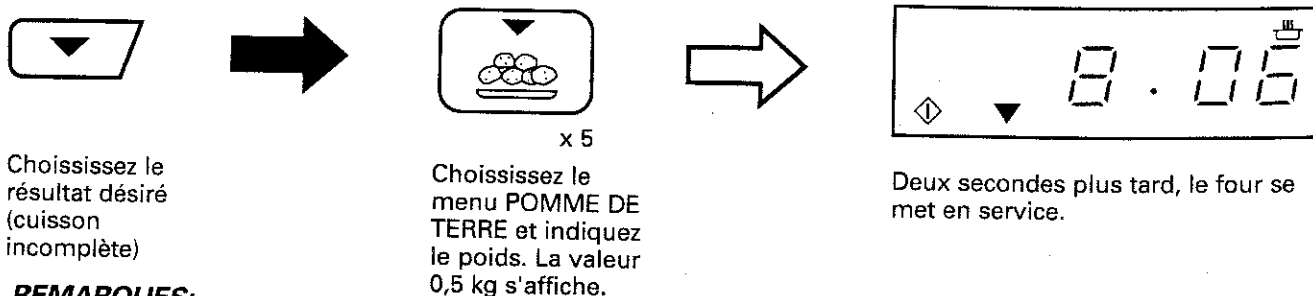
# AUTRES FONCTIONS

## TOUCHES PLUS (▲) OU MOINS (▼)

Grâce aux touches PLUS (▲) et MOINS (▼), vous pouvez changer le temps réglé programmé pour les opérations automatiques, ou augmenter ou diminuer facilement le temps de cuisson pendant le fonctionnement.

### 1. Modification du temps réglé programmé

**Exemple:** Pour cuire 0,5kg de pommes de terre en robes des champs en utilisant la touche POMME DE TERRE et de manière que la cuisson ne soit pas complète.



#### REMARQUES:

- Pour annuler la sélection touche PLUS (▲) ou MOINS (▼), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
- Vous avez appuyé sur la touche PLUS (▲) au lieu de la touche MOINS (▼). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche MOINS (▼).
- Vous avez appuyé sur la touche MOINS (▼) au lieu de la touche PLUS (▲). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche PLUS (▲).

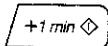
### 2. Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement

Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches PLUS (▲) ou MOINS (▼)


#### REMARQUES:

- Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique montre 99 minutes.
- Vous ne pouvez pas vous servir des touches PLUS (▲) ou MOINS (▼) lorsque l'affichage montre 1H.XX (en heure et minutes).

## TOUCHE MINUTE PLUS/DEPART

La touche MINUTE PLUS/DEPART (  ) vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

### 1. Démarrage direct

Vous pouvez directement commencer la cuisson avec le niveau de puissance FORT  (100%) pendant des multiples de 1 minute en appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART.

#### REMARQUE:

- Pour protéger les enfants contre un mauvais usage, il faut appuyer sur la touche MINUTE PLUS/DEPART immédiatement après l'action précédent.

### 2. Augmentation du temps de cuisson

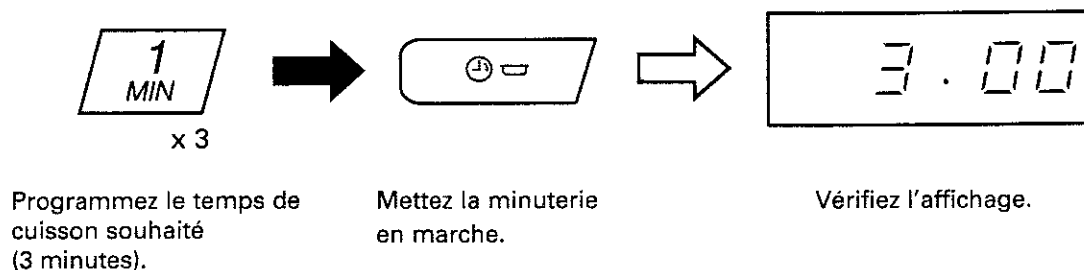
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson pendant des multiples de 1 minute si vous appuyez sur la touche tandis que le four est en fonctionnement.

## MINUTERIE/PAUSE

### 1. MINUTERIE


Vous pouvez aussi utiliser cette touche comme minuteur pour d'autres choses.



**Exemple:** Supposons que vous téléphoniez en appel longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.

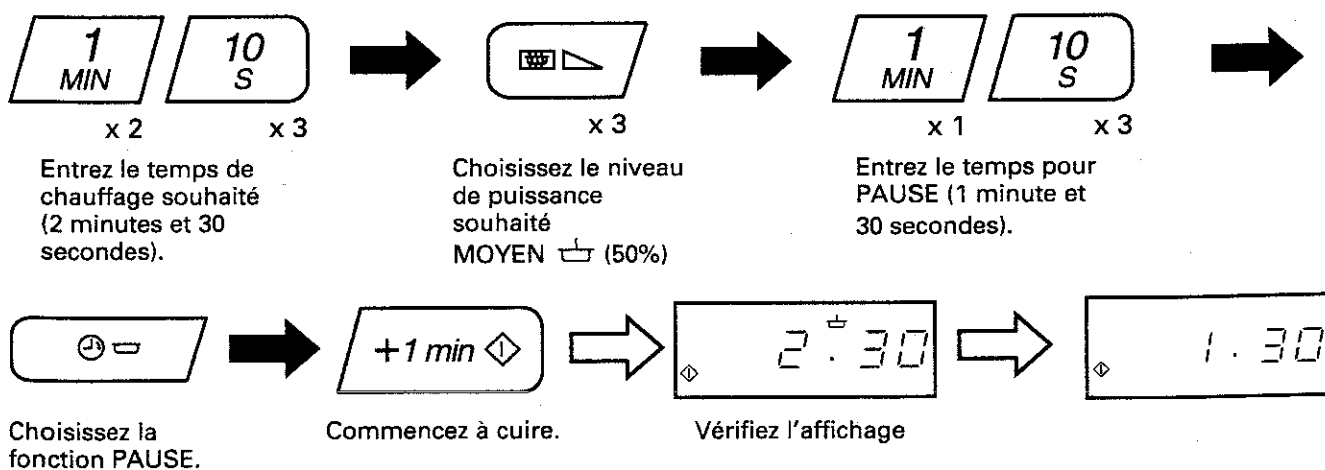


**REMARQUE:** Un temps quelconque jusqu'à 99 minutes, 90 secondes peut être indiqué.



### 2. PAUSE

A part cinq allures de cuisson, vous pouvez activer aussi la fonction de PAUSE (puissance 0%) qui vous permettra de laisser reposer un aliment à la fin de la période de cuisson ou au cours de la cuisson. Quant aux micro-ondes, il n'y a aucune énergie dépensée pendant le temps de PAUSE ().

**Exemple:** Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de puissance MOYEN  (50%) pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle PAUSE  (0%) pendant une minute et 30 secondes.



#### REMARQUES:

1. La fonction PAUSE () ne peut être programmée au début d'une succession d'opérations ou utilisée indépendamment. Si la fonction PAUSE () est utilisée au début d'une succession d'opérations ou indépendamment, la minuterie incorporée dans le four commencera à compter à rebours.
2. Vous pouvez entrer le temps pour PAUSE jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.
3. Pendant le fonctionnement MINUTERIE/PAUSE, l'indicateur de niveau de puissance n'est pas affiché.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## PRECAUTION :

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.

### Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

### Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

### Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon

mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

- 2) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
- 3) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

### Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

### Porte

Essuyez fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

### Trépid bas et trépid haut

Vous laverez les trépieds au moyen d'une solution diluée de détergent puis vous les sécherez soigneusement.

Les trépieds peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

## AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes:

### 1. Alimentation

Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale. Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

### 2. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

### 3. Placez une tasse de 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement la porte.

La lampe doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmez le four pour une minute sur FORT (100%).

La lampe s'éclaire-t-elle?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**REMARQUE:** Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

La ventilation est-elle normale?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air)

Après une minute le signal sonore se fait-il entendre et l'indicateur de cuisson s'éteint-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Est-ce que la tasse avec 150 ml d'eau est chaude après les opérations ci-dessus?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

### 4. Retirez la tasse et programmez le four pour une cuisson au GRIL pendant 3 minutes. Au bout des trois minutes, l'élément chauffant est-il rouge incandescent?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

## FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation:

220-230 V, 50 Hz, monophasé

Fusible ou disjoncteur de protection:

minimum 16 A

Consommation électrique:

Micro-ondes:

1,75 kW

Gril:

1.25kW

Cuisson combinée:

2.95kW

Puissance de sortie:

Micro-ondes:

1000 W (IEC 705)

Éléments chauffants du gril:

1200kW (600W x 2)

Fréquence des micro-ondes:

2450 MHz

Dimensions extérieures:

520 (L) x 305 (H) x 413 (P) mm

Dimensions de la cavité:

342 (L) x 193 (H) x 368 (P) mm

Volume de la cavité:

24 litres

Plateau tournant:

ø 325 mm

Poids:

Environ 18 kg

Eclairage du four:

25 W/220-230 V

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## PRECAUCIONES :

NO UTILICE LIQUIDOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS, ABRASIVOS, DETERGENTES O ALMOHADILLAS ASPERAS DE LIMPIEZA EN NINGUNA PARTE DEL HORNO.

### Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

### Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control.

Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

### Interior del horno

1) Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está

todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.

- 2) Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
- 3) No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

### Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

### Puerta

Limpie frecuentemente la puerta y la ventana a ambos lados con un paño húmedo para limpiar los alimentos derramados o las salpicaduras.

### Rejilla alta y rejilla baja

Lave estas rejillas con una solución jabonosa suave y séquelas después. Puede lavarlas también en el lavaplatos.

# LOCALIZACION DE AVERIAS

Sírvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.


## 1. Alimentación eléctrica

Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a una toma de corriente apropiada.

Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.

2. Cuando se abre la puerta, ¿se enciende la lámpara del horno? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

3. Ponga una taza conteniendo unos 150 ml de agua en el horno y cierre firmemente la puerta. La lámpara del horno se apagará si la puerta está bien cerrada.

Programa el horno para 1 minuto en ALTO  (100%) .

¿Se enciende la lámpara del horno?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Gira el plato giratorio?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**NOTA:** El plato giratorio da vueltas en cualquier sentido.

¿Funciona la ventilación?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

(Ponga una mano sobre los orificios de ventilación y compruebe si circula aire.)

Transcurrido 1 minuto,

¿Suena la señal y se apaga el indicador de cocción?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Está la taza con los 150 ml de agua templada

después de la operación anterior?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

4. Saque la taza del horno y prográmelo para que funcione durante 3 minutos en la modalidad de la PARRILLA. Una vez transcurridos 3 minutos,

¿se pone rojo el elemento calentador de la parrilla?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Si la respuesta a alguna de estas preguntas fuese "NO", acuda a un técnico de servicio SHARP autorizado y notifíquelo el resultado de sus comprobaciones.

# ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:

220-230 V, 50 Hz, monofásica

Fusible de línea de distribución/

interruptor de distribución:

Mínimo 16 A

Energía eléctrica: Microondas:

1,75KW

Parrilla:

1.25KW

Cocción doble:

2.95KW

Potencia de salida:

Microondas:

1000 W (IEC 705)

Calentadores de la parrilla:

1200 W (600W x2)

Frecuencia de microondas:

2450 MHz

Dimensiones exteriores:

520 (An.) x 305 (Al.) x 413 (Prof.) mm

Dimensiones de la cavidad:

342 (An.) x 193 (Al.) x 368 (Prof.) mm

Capacidad del horno:

24 litros

Plato giratorio:

Ø325 mm

Peso:

18kg aproximadamente

Lámpara del horno:

25 W/220-230 V

75/E-15

**SHARP**

---

**SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.**  
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg 1  
Germany

TINS-A393WRRO-H31

Gedruckt in Grossbritannien  
Imprimé au Royaume-Uni  
Gedruckt in Groot-Brittannie  
Stampato in Gran Bretagna  
Impreso en el Reino Unido